

evapcici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg juneceg mesa
- 20 g soli
- malo slanine

Priprema

Meso za cevapcice treba da bude masnije, pa je najbolje uzeti po cetvrt kilograma od vrata, od trbušine, izmecu plecke i rebara i izmeu grudi i trbuha. Dok se spremaju u mesu nesme ući ni kap vode.

Meso ocistiti od žilica, samleti, dodati so i dobro izmešati rukama. Ponovo ga samleti i opet ga izmešati. Stavljanjem meso u levak za cevapcice i potiskujuci praviti cevapcice. Gvozdeni roštilj dobro ocistiti, obrisati krpom, premazati slaninom, reati cevapcice i peci sa svih strana okrecući ih mašicama. Vatru napraviti od raspaljenog drvenog uglja ili koristiti električni roštilj. Služiti sa sitno isecenim crnim lukom.